

Menus de la Semaine du 02 au 06 Octobre 2023



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MISSION RECETTES DURABLES
				Le Brocolis
	Chou rouge Et dés d'emmental	Tomates Et dés de gouda	Carottes râpées	
Galette fajitas aux légumes, soja et haricots rouges	Sauté de porc issu (moutarde à l'ancienne) S/p: Sauté de dinde issu	Saucisse de volaille façon chipolata Purée de butternut	Pennes sauce tomate lentilles façon bolognaise Et emmental râpé	Beignet de calamar Et citron
Petit fromage frais sucré	Carottes persillées	Compote pomme framboise allégées en sucre	Gâteau chocolat poire	Brocolis au curry et pommes de terre vapeur
Banane	Gaufre nappé chocolat			Camembert
				Fruit de saison
Madeline Lait ½ écrémé Purée de fruits	Viennoiserie Lait ½ écrémé Fruit de saison	Pain et miel Yaourt nature	Pain et beurre Yaourt nature Fruit	Pain et fromage fondu Fruit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Goûters le lundi, mardi, jeudi et vendredi uniquement pour les maternelles



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Noa et Papille

Menus de la Semaine du 09 au 13 Octobre 2023



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de mâche betteraves et cheddar <i>Vinaigrette moutarde</i>	Chou blanc Dés d'édam	Cuisse de poulet kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre)	Tomates vinaigrette Et dés de cantal AOP	Salade verte <i>Vinaigrette façon chimichurri</i>
Escalope de dinde issu cheddar sauce tomate	Riz poêlée de légumes et boulettes de sarrasin lentilles	Boulgour	Hachis de lentilles corail et purée de carottes 	Émincé de bœuf sauce barbecue
Blé	Smoothie ananas	Yaourt nature 	Cake nature 	Haricots rouges et maïs et butternut
Assiette de fruit (pomme orange)		Banane sauce au chocolat		Fromage blanc
Palet breton Fruit Lait ½ écrémé	Pain et fromage frais ½ sel Fruit	Pain et confiture Yaourt nature Purée de fruits	Pain et beurre Fruit Lait ½ écrémé	Pain et miel Fruit Yaourt nature

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Goûters le lundi, mardi, jeudi et vendredi uniquement pour les maternelles



Issu de l'agriculture
biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



Pêche
durable



Produits bio locaux
des Terres du Pays
d'Othe



Label Rouge



Aide à destination
des écoles



Charolais



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE





























Nœud et Papille

Menus de la Semaine du 16 au 20 Octobre 2023



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chili sin carné  </p> <p>Riz </p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain et fromage frais  Purée de fruits </p>	<p>Endives Vinaigrette moutarde Et dés de gouda</p> <p>Saucisse de Strasbourg  S/P: saucisse de volaille façon chipolatas </p> <p>Lentilles  <i>Producteur d'Ile de France</i> </p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et barre de chocolat Lait $\frac{1}{2}$ écrémé  Fruit </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Vinaigrette moutarde Et dés de mimolette</p> <p>Rôti de bœuf  au jus</p> <p>Pennes semi-complet </p> <p>Purée de pommes </p> <p>Pain et beurre Purée de fruits  Lait $\frac{1}{2}$ écrémé </p>	<p>Salade verte  </p> <p>Omelette  à l'emmental </p> <p>Cordiale de légumes (Carotte, champignons, H.verts) et pommes de terre vapeur</p> <p>Milk shake au chocolat </p> <p>Pain et miel Fruit de saison  Yaourt nature </p>	<p>Parmentier de dés de colin d'Alaska </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et confiture Fruit </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Goûters le lundi, mardi, jeudi et vendredi uniquement pour les maternelles



issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



Pêche durable



Produits bio locaux des Terres du Pays d'Othe



Label Rouge



Aide à destination des écoles



Charolais



SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Noa et Papille






































Menus de la Semaine du 23 au 27 Octobre 2023

Vacances scolaires



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

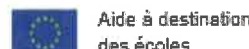
53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Emincé de bœuf issu  (fromage frais cantadou, agrumes, potiron)</p> <p>Haricots verts  Et blé </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade verte  Vinaigrette moutarde Et dés d'edam</p> <p>Curry de pois chiche et épinards  </p> <p>Riz </p> <p>Crème dessert saveur caramel</p>	<p>Betteraves  et dés </p> <p>gouda</p> <p>Coquillettes  au  butternut carotte ricotta et thym</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Chou blanc   Et dés de cantal AOP </p> <p>Poulet rôti </p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Tarte à la rhubarbe </p>	<p>Colin d'Alaska pané riz  soufflé Et citron</p> <p>Carottes  persillées</p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison  </p>
<p>Pain et miel  Yaourt nature  Jus d'orange</p>	<p>Pain et beurre   Fruit de saison  </p>	<p>Pain  et barre de chocolat Lait $\frac{1}{2}$ écrémé Purée de fruits</p>	<p>Pain et confiture  Fruit  Yaourt nature </p>	<p>Pain et fromage frais  Fruit </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

*Pommes de terre noisette : pour l'école Jardinnet et Saint-André des Arts

Goûters le lundi, mardi, jeudi et vendredi uniquement pour les maternelles



Menus de la Semaine du 30 au 31 octobre 2023 Vacances scolaires



Pain fabriqué par un artisan boulanger du 6^{ème} arrondissement à base de farine bio de Seine-et-Marne

53 % de produits issus de l'agriculture biologique

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Boulettes sarrasin, légumes, lentilles </p> <p>Torsade  sauce tomate</p> <p>Yaourt nature  </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et confiture</p> <p>Compote de fruits allégée en sucre</p> <p>Yaourt nature </p>	<p>Endives Vinaigrette moutarde Et dés d'emmental</p> <p>Filet de colin d'Alaska meunière </p> <p>Epinards hachés gratinés et béchamel </p> <p>Tarte aux pommes </p> <p>Pain et beurre</p> <p>Lait ½ écrémé </p> <p>Fruits de saison</p>	<p style="text-align: center;">FERIE</p>	<p>Carottes râpées  Vinaigrette Et dés de mimolette</p> <p>Steak haché de bœuf  jus d'oignons</p> <p>Pommes de terre persillées </p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Pain et miel</p> <p>Lait ½ écrémé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Enchilada  (Haricots rouges légumes ratatouille, Maïs)</p> <p>Et riz </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison  </p> <p>Pain et fromage fondu</p> <p>Purée de fruits</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Goûters le lundi, mardi, jeudi et vendredi uniquement pour les maternelles



Issu de l'agriculture biologique



Plat du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée



Aide à destination des écoles

